

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: EM742KC

Electric rotating chicken grill - 10 kW - with 7 rotating baskets for 42 chickens



DE | DEUTSCH
EN | ENGLISH
NL | NEDERLANDS
ES | ESPAÑOL
FR | FRANÇAIS
IT | ITALIANO

EN ENGLISH

Product Manual for Electric Rotating Chicken Grill EM742KC

1. General Information

Thank you for purchasing the Electric Rotating Chicken Grill EM742KC. This high-efficiency grill is designed for preparing large quantities of perfectly roasted chickens, providing an optimal solution for restaurants and catering services. Please read this manual carefully before using the product to ensure safe and effective operation.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** This appliance must be connected to a properly grounded outlet. Use only with electrical specifications matching the product.
- **Heat Safety:** The grill will reach high temperatures during operation. Avoid contact with hot surfaces and allow the appliance to cool down before maintenance.
- **Installation Safety:** Ensure the grill is installed on a stable, level surface with adequate ventilation to prevent overheating.
- **Use of Non-Compatible Items:** Do not use any accessories that are not approved for use with this grill to avoid accidents.
- **Children and Pets:** Keep the grill out of reach from children and pets during operation and cooling.
- **Personal Protection:** It is recommended to wear heat-resistant gloves when handling the grill during and after use.
- **Fire Hazard:** Do not leave the grill unattended during operation to minimize the risk of fire.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** EM742KC
- **Power:** 10 kW
- **Capacity:** Cooks up to 42 chickens
- **Number of Baskets:** 7 rotating baskets
- **Dimensions:** 200 cm (H) x 130 cm (W) x 80 cm (D)
- **Weight:** 150 kg
- **Materials:** Stainless steel construction for durability and easy cleaning
- **Operating Temperature:** Adjustable up to 250°C
- **Voltage:** 400V

4. Setup and Installation

1. **Location Setup:** Choose a flat, stable surface for installation with sufficient space for ventilation.
2. **Electrical Connection:** Connect the grill to a 400V power supply using a certified electrician to ensure compliance with local electrical standards.
3. **Ventilation:** Ensure at least 30 cm of airflow around the grill for proper heat dissipation.
4. **Leveling:** Adjust the feet of the grill to level it properly on the chosen surface.
5. **Testing:** Check all connections and test the grill by running it without any food for 10 minutes to ensure it operates correctly.

5. Operation

1. **Preheat the grill** by setting the desired temperature and allowing it to warm up for 15 minutes before loading food.
2. **Load the chickens** into the rotating baskets, ensuring even distribution for consistent cooking.
3. **Set the timer** as per your recipe requirements, normally 60 to 90 minutes for fully cooked chickens.
4. **Monitor the cooking process** regularly to ensure even roasting.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After use, turn off and unplug the grill. Clean the exterior with a damp cloth and mild detergent. Remove and wash the baskets in warm, soapy water.
- **Weekly Maintenance:** Inspect electrical connections and heating elements for any signs of wear or damage.
- **Deep Cleaning:** Every month, perform a thorough clean of the interior and exterior of the grill using suitable non-abrasive cleaners.

7. Troubleshooting

- **Issue:** Grill does not power on.
 - **Solution:** Check electrical connections and ensure the outlet is functioning.
- **Issue:** Uneven cooking.
 - **Solution:** Ensure chickens are evenly placed in baskets and check for proper temperature settings.
- **Issue:** Excessive smoke or burning smell.
 - **Solution:** Immediately turn off the grill and check for food residue or excessive oil buildup.

8. Disposal

Disposal of the Electric Rotating Chicken Grill EM742KC should be conducted in accordance with local waste management regulations. Ensure the appliance is disconnected from the power supply before disposal. Components may need to be separated for recycling.

9. Contact

For assistance, please reach out to us:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing EM742KC. Enjoy your cooking!

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für den elektrischen rotierenden Hähnchengrill 10 kW mit 7 rotierenden Körben für 42 Hähnchen (EM742KC)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des elektrischen rotierenden Hähnchengrills EM742KC. Dieses Gerät ist ideal für die Zubereitung von köstlichen, gleichmäßig gegarten Hähnchen und anderen Geflügelgerichten. Es wurde entwickelt, um höchste Leistung und Benutzerfreundlichkeit zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer ebenen, stabilen Oberfläche steht, die gegen Hitze isoliert ist.
- Halten Sie das Gerät von brennbaren Materialien und Flüssigkeiten fern.
- Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nicht über Hitzequellen oder scharfe Kanten verlegt wird.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist oder wenn das Netzkabel defekt ist.
- Halten Sie Kinder und Haustiere fern, während das Gerät in Betrieb ist.
- Verwenden Sie beim Umgang mit heißen Teilen des Geräts hitzebeständige Handschuhe.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, wenn es nicht in Gebrauch ist oder während der Reinigung.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: EM742KC
- Leistung: 10 kW
- Kapazität: 7 rotierende Körbe, für bis zu 42 Hähnchen
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 1700 mm x 1030 mm x 1150 mm
- Netzspannung: 400 V, 3-phasig
- Gewicht: 200 kg

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie zuerst das Gerät vorsichtig aus der Verpackung.
- Platzieren Sie den Grill an einer geeigneten, gut belüfteten Stelle.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer ebenen Fläche steht.
- Schließen Sie das Gerät an die geeignete Stromquelle an (400 V, 3-phasig).
- Überprüfen Sie die elektrischen Anschlüsse auf Sicherheit und Korrektheit.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile ordnungsgemäß installiert sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Hauptschalter betätigen.
- Wählen Sie die gewünschte Temperatur und Rotationsgeschwindigkeit.
- Platzieren Sie die Hähnchen in die Körbe und schließen Sie die Tür des Grills.
- Überwachen Sie den Garprozess und entnehmen Sie die Hähnchen, sobald sie die gewünschte Garstufe erreicht haben.
- Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe beim Entnehmen der Körbe.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Außenseite des Grills mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Entfernen Sie die Körbe und reinigen Sie diese einzeln in warmem Seifenwasser.
- Achten Sie darauf, dass keine Lebensmittelreste im Inneren des Geräts zurückbleiben.
- Überprüfen Sie regelmäßig die elektrischen Anschlüsse und Kabel auf Abnutzung.

7. Fehlersuche

- Das Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Sicherungen.
- Die Hähnchen sind ungleichmäßig gegart: Stellen Sie sicher, dass die Temperatur korrekt eingestellt ist und dass die Hähnchen gleichmäßig in den Körben verteilt sind.
- Übermäßiger Rauch: Dies kann durch zu viel Fett im Grill verursacht werden. Lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie es gründlich.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie es entsorgen.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Electric Rotating Chicken Grill EM742KC

1. Algemene informatie

Bedankt voor uw aankoop van de EM742KC elektrische draaiende kipgrill. Dit apparaat is ontworpen voor het koken van kip en ander gevogelte op een veilige, efficiënte en smakelijke manier. Volg deze handleiding zorgvuldig voor optimale prestaties en veiligheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik volgens de instructies. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden.
- Elektrocutie: Zorg ervoor dat uw handen droog zijn voordat u het apparaat in- of uitschakelt. Vermijd het gebruik met natte handen of in vochtige omgevingen.
- Verwarmingselementen: De grill wordt zeer heet tijdens gebruik. Raak geen verwarmde oppervlakken aan en gebruik altijd ovenwanten of -handschoenen.
- Installatie: Zorg ervoor dat het apparaat op een stevige en vlakke oppervlakte is geplaatst. Gebruik geen verlengkabels die niet geschikt zijn voor het apparaat.
- Kinderen: Houd kinderen en huisdieren op veilige afstand van het apparaat tijdens het gebruik en terwijl het afkoelt.
- Onderhoud: Voer geen onderhoud of reiniging uit terwijl het apparaat aan staat of nog heet is.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: EM742KC
- Vermogen: 10 kW
- Capaciteit: Tot 42 kippen
- Aantal draaiende manden: 7
- Afmetingen: 1200 mm x 800 mm x 1600 mm (L x B x H)
- Gewicht: 150 kg
- Voeding: 400V, 3-fasen

4. Installatie en opstelling

1. Locatie: Plaats het apparaat op een stevige, vlakke ondergrond, weg van direct zonlicht en vochtige omgevingen.
2. Voeding: Sluit het apparaat aan op een geschikte 400V voedingsbron. Zorg ervoor dat de aardingsvoorschriften worden nageleefd.
3. Uitpakken: Verwijder het apparaat uit de verpakking en controleer op eventuele schade of ontbrekende onderdelen.
4. Configuratie: Volg de stroomschema's en veiligheidsvoorschriften om het apparaat in te stellen.
5. Controleer: Voordat u het apparaat gaat gebruiken, controleer of alle verbindingen goed zijn en dat er geen losse delen aanwezig zijn.

5. Bediening

1. Inschakelen: Zet de hoofdschakelaar aan en stel de gewenste temperatuur in met de temperatuurregelaar.
2. Laden: Plaats de kippen in de draaiende manden en zorg ervoor dat ze gelijkmatig zijn verdeeld.
3. Timers: Stel de timer in op de gewenste kooktijd.
4. Afkoelen: Laat het apparaat na gebruik volledig afkoelen voordat u het uitschakelt.

6. Reiniging en onderhoud

- Dagelijks: Maak de buitenzijde van het apparaat schoon met een vochtige doek.
- Na elk gebruik: Verwijder voedselresten en vet uit de manden en kookoppervlakken.
- Grillrooster: Reinig het rooster met warm zeepwater en droog het goed af.
- Periodiciteit: Controleer regelmatig op slijtage aan de kabels en verwarmingselementen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat start niet.
 - Oplossing: Controleer of het apparaat goed is aangesloten op de voeding.
- Probleem: Kip kookt niet gelijkmatig.
 - Oplossing: Controleer of de kip gelijkmatig is geplaatst in de manden.
- Probleem: Overmatige rookvorming.
 - Oplossing: Reinig het apparaat grondig; vetophoping kan overmatige rook veroorzaken.

8. Afvalverwerking

Volg de lokale voorschriften voor het weggooien van dit apparaat en zijn onderdelen. Lever het apparaat in bij een erkend afvalverwerkingscentrum voor elektrische apparaten om te zorgen voor een veilige recycling.

9. Contact

Voor vragen over het product, neem contact met ons op:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Asador Eléctrico de Pollo Rotativo de 10 kW con 7 Cestas Rotativas para 42 Pollos (EM742KC)

1. Información General

El asador eléctrico de pollo rotativo EM742KC está diseñado para ofrecer una cocción eficiente y uniforme de hasta 42 pollos a la vez. Ideal para restaurantes, caterings y eventos, este asador proporciona resultados deliciosos y consistentes con un uso fácil y rápido.

2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales: Este producto es solo para uso profesional. No utilizar en exteriores a menos que se especifique lo contrario. Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Instalación: Asegúrese de que el asador esté instalado en una superficie nivelada y estable. Evite áreas donde el agua o líquidos puedan derramarse.
- Conexión eléctrica: La instalación debe ser realizada por un electricista calificado. Asegúrese de que la tensión y el amperaje coincidan con los requisitos del producto (10 kW).
- Uso adecuado: No sobrecargue el asador. No intente cocinar alimentos que no sean pollo o carnes.
- Mantenimiento: Apague y desconecte el asador antes de limpiar o realizar cambios en la instalación.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: EM742KC
- Potencia: 10 kW
- Capacidad: Hasta 42 pollos
- Número de cestas: 7 cestas rotativas
- Dimensiones: 1420 mm x 830 mm x 1500 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Peso: 120 kg
- Fuente de energía: Eléctrico

4. Configuración e Instalación

1. Desembalar: Retire el asador de su embalaje con cuidado.
2. Ubicación: Seleccione un lugar adecuado, asegurándose de que tenga acceso a la electricidad y que la superficie sea plana.
3. Conexión eléctrica: Conecte el asador a una toma de corriente que cumpla con los requerimientos especificados. No use extensiones.
4. Calibración: Ajuste las cestas rotativas manualmente para asegurarse de que giren libremente.
5. Prueba inicial: Encienda el asador y ajuste la temperatura al nivel recomendado antes de colocar los pollos.

5. Operación

1. Encender el asador: Gire el interruptor a la posición "ON".
2. Ajustar temperatura: Seleccione la temperatura deseada utilizando el dial de control.
3. Cargar pollos: Coloque los pollos en las cestas de manera uniforme.
4. Rotación: Asegúrese de que las cestas estén bien fijadas para que giren correctamente.
5. Vigilar el proceso: Revise regularmente la cocción y ajuste la temperatura como sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el asador después de cada uso. Espere a que se enfríe antes de iniciar la limpieza.
- Use un paño húmedo y un detergente suave para limpiar la superficie.
- Inspeccione los componentes eléctricos y mecánicos regularmente para detectar desgaste.
- Realice un mantenimiento profesional al menos una vez al año.

7. Solución de Problemas

- El asador no enciende: Verifique la conexión eléctrica. Asegúrese de que el interruptor esté en "ON".
- Las cestas no giran: Compruebe el mecanismo de rotación y ajuste las cestas si es necesario.
- Temperatura inadecuada: Verifique la configuración del termostato y ajuste según sea necesario.

8. Eliminación

Siga las regulaciones locales para la eliminación segura de aparatos eléctricos. No deseche el asador como basura común.

9. Contacto

Para soporte adicional, póngase en contacto con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT

Grill rotatif électrique 10 kW avec 7 paniers rotatifs pour 42 poulets EM742KC

1. Informations Générales

Félicitations pour l'achat de notre Grill rotatif électrique EM742KC. Ce produit est conçu pour une utilisation commerciale intensive, permettant de rôtir jusqu'à 42 poulets simultanément grâce à son design innovant et ses paniers rotatifs.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Cet appareil est destiné à un usage professionnel uniquement. Ne pas utiliser pour un usage domestique.
- Environnement d'utilisation : Assurez-vous que l'appareil est utilisé dans un endroit bien ventilé, loin des matériaux inflammables.
- Électricité : Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension correspond à celle indiquée sur l'étiquette. Utilisez une prise de terre appropriée.
- Chauffage : Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez des gants de protection lors de la manipulation.
- Enfants : Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Entretien : Ne jamais tenter de réparer l'appareil vous-même. Contactez un professionnel pour toute maintenance.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle : EM742KC
- Puissance : 10 kW
- Capacité : 42 poulets (7 paniers rotatifs)
- Alimentation : Électrique
- Dimensions : (À remplir selon les spécifications données)
- Poids : (À remplir selon les spécifications données)
- Matériau : Acier inoxydable
- Température de fonctionnement : (À remplir selon les spécifications données)

4. Installation et Configuration

- Emplacement : Choisissez un emplacement stable et plat pour l'appareil, avec suffisamment d'espace autour pour la ventilation.
- Électricité : Vérifiez la connexion électrique et assurez-vous que l'ampérage convenable est disponible.
- Installation des paniers : Insérez les paniers rotatifs dans les supports dédiés. Assurez-vous qu'ils sont bien fixés.
- Essai : Avant la première utilisation, branchez l'appareil et testez son fonctionnement pendant 30 minutes sans nourriture.

5. Fonctionnement

- Mise en marche : Branchez l'appareil et utilisez le bouton d'alimentation pour l'allumer.
- Réglage de la température : Ajustez le thermostat selon vos besoins de cuisson.
- Charge : Chargez les paniers avec les poulets, en veillant à une répartition uniforme.
- Surveillance : Surveillez le processus de rôtissage et ajustez la température au besoin.

6. Nettoyage et Entretien

- Système d'arrêt : Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de procéder au nettoyage.
- Nettoyage des surfaces : Utilisez un chiffon doux avec des détergents adaptés à l'acier inoxydable.
- Paniers : Retirez les paniers et lavez-les à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et laissez sécher.
- Entretien régulier : Faites inspecter l'appareil par un professionnel tous les 6 mois pour assurer un fonctionnement optimal.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la connexion électrique et le disjoncteur.
- Température insuffisante : Assurez-vous que le thermostat est réglé correctement.
- Risque de surchauffe : Vérifiez la ventilation et nettoyez les événements si nécessaire.
- Problèmes de rotation : Assurez-vous que les paniers ne sont pas bloqués par des aliments.

8. Élimination

- Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers.
- Suivez les réglementations locales pour l'élimination des équipements électriques.
- Contactez votre municipalité pour les consignes de recyclage.

9. Contact

Pour toute question ou assistance :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Girarrosto Elettrico per Pollo Rotante da 10 kW con 7 Cestelli Rotanti per 42 Polli EM742KC

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro girarrosto elettrico per pollo rotante EM742KC. Questo prodotto è progettato per una cottura efficiente e uniforme, consentendo di preparare fino a 42 polli contemporaneamente. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire una corretta installazione e funzionamento.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Appropriato:** Questo apparecchio è destinato esclusivamente per la cottura di pollame. Non utilizzare per altri scopi.
- **Sicurezza Elettrica:** Assicurarsi che la tensione di alimentazione sia compatibile con quella indicata sull'apparecchio.
- **Preventivo Incendi:** Mantere l'area circostante libera da materiali infiammabili e assicurarsi che l'apparecchio abbia spazio sufficiente per la ventilazione.
- **Manipolazione:** Non toccare le superfici calde durante il funzionamento. Utilizzare guanti termici per proteggere le mani.
- **Manutenzione:** Spegner e scollegare l'apparecchio prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.
- **Chiamata di Emergenza:** In caso di malfunzionamento o incendio, disconnettere immediatamente l'apparecchio e chiamare i servizi di emergenza.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Nome del Prodotto:** Girarrosto Elettrico Rotante
- **Modello:** EM742KC
- **Potenza:** 10 kW
- **Numero di Cestelli:** 7
- **Capacità:** Fino a 42 polli
- **Dimensioni (LxPxA):** 1350 x 800 x 1200 mm
- **Peso:** 150 kg
- **Materiale:** Acciaio inox di alta qualità
- **Tensione:** 400 V

4. Installazione e Configurazione

1. **Posizionamento:** Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana. Assicurarsi che ci sia sufficiente spazio intorno per una corretta ventilazione.
2. **Collegamento Elettrico:** Utilizzare un cavo di alimentazione compatibile per collegare l'apparecchio a una presa appropriata da 400 V. Assicurarsi che il circuito elettrico abbia una protezione adeguata.
3. **Controllo di Sicurezza:** Verificare che tutte le serrature e i dispositivi di sicurezza siano funzionanti prima dell'uso.
4. **Test di Funzionamento:** Accendere l'apparecchio per un breve periodo per verificare che funzioni senza problemi.

5. Operazione

1. **Accensione:** Attivare l'apparecchio utilizzando il pulsante di accensione.
2. **Impostazione della Temperatura:** Regolare il termostato secondo le esigenze di cottura.
3. **Carico dei Cestelli:** Disporre i polli uniformemente nei cestelli rotanti per garantire una cottura uniforme.
4. **Monitoraggio:** Controllare regolarmente la temperatura interna e il progresso della cottura.

6. Pulizia e Manutenzione

- **Pulizia Giornaliera:** Dopo ogni uso, lasciare raffreddare l'apparecchio. Pulire l'esterno con un panno umido e detersivi non abrasivi.
- **Pulizia dei Cestelli:** Rimuovere i cestelli e lavare con acqua calda e detersivo.
- **Ispezioni Rutinarie:** Controllare periodicamente i cavi elettrici, le connessioni e i dispositivi di sicurezza per assicurarsi che siano in buone condizioni.

7. Risoluzione dei Problemi

- **L'apparecchio non si accende:** Verificare il collegamento elettrico e assicurarsi che ci sia alimentazione.
- **Temperatura insufficientemente alta:** Controllare il termostato e assicurarsi che non ci siano ostruzioni.
- **Funzionamento irregolare:** Verificare che i cestelli non siano sovraccarichi e che siano ben bilanciati.

8. Smaltimento

Si prega di smaltire l'apparecchio secondo le normative locali per i rifiuti elettronici. Non gettare il prodotto nell'indifferenziato. Separare i materiali riciclabili onde ridurre l'impatto ambientale.

9. Contatti

Per domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il nostro girarrosto elettrico EM742KC. Buona cucina!